

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SEMS 1100 A1

IT MT

### MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

Istruzioni per l'uso

GB MT

### ESPRESSO MACHINE

Operating instructions

PT

### MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Manual de instruções

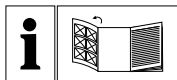
DE AT CH

### ESPRESSOMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 313486

IT PT



IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

---

GB MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

IT/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	25
GB/MT	Operating instructions	Page	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

**A****B**

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>2</b>
Dritto d'autore .....	2
Limitazione di responsabilità .....	2
Avvertimenti .....	2
Uso conforme .....	3
Volume della fornitura/ispezione per eventuali danni da trasporto .....	4
Smaltimento della confezione .....	4
<b>Indicazioni relative alla sicurezza</b> .....	<b>5</b>
<b>Componenti dell'apparecchio</b> .....	<b>8</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>8</b>
<b>La visualizzazione della temperatura</b> .....	<b>9</b>
<b>Prima messa in funzione</b> .....	<b>9</b>
<b>Funzionamento</b> .....	<b>10</b>
Riempimento del serbatoio dell'acqua .....	10
Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo/alla prima messa in esercizio .....	11
Riscaldamento prima di ogni uso .....	12
Preparazione dell'espresso .....	13
Preparazione del cappuccino .....	14
Consigli per la schiuma di latte .....	16
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>16</b>
Pulizia dello schiumatore per il latte .....	17
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente .....	18
Pulizia degli accessori .....	18
Pulizia dell'apparecchio .....	18
Decalcificazione dell'apparecchio .....	19
<b>Eliminazione dei guasti</b> .....	<b>21</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>22</b>
Smaltimento dell'apparecchio .....	22
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>23</b>
Assistenza .....	24
Importatore .....	24

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

## Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, così come tutti i dati e le indicazioni relativi all'uso, corrispondono alle ultime informazioni disponibili al momento dell'invio in stampa, fornite in buona fede tenendo conto delle nostre attuali esperienze e conoscenze.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni, dall'uso non conforme, dalle riparazioni non eseguite in modo professionale, dalle modifiche eseguite senza permesso o dall'impiego di pezzi di ricambio non omologati.

## Avvertimenti

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzati i seguenti avvertimenti:

### **AVVERTENZA**

**Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.**

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a lesioni.

- Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

## ATTENZIONE

**Un avvertimento contrassegnato da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.**

Qualora fosse impossibile evitare tale situazione pericolosa, questo può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

## AVVERTENZA

- ▶ Un'avvertenza comprende ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

## Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di espresso/cappuccino e alla montatura del latte. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambito privato. Non utilizzarlo per fini commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

## AVVERTENZA

### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Volume della fornitura/ispezione per eventuali danni da trasporto

### AVVERTENZA

#### Pericolo di soffocamento!

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento.

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per caffè espresso
- Portafiltra
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Istruzioni brevi
- Manuale di istruzioni

### AVVERTENZA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla hotline di assistenza.

## Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

- 1-7: materie plastiche,
- 20-22: carta e cartone,
- 80-98: materiali compositi.


### AVVERTENZA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Indicazioni relative alla sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
  - ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.
  - ▶ L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
  - ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
  - ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e non vengano sorvegliati.
  - ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  - ▶ Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. Inoltre la garanzia decade.
-  Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.  
Pericolo di scossa elettrica!
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.



## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- ▶ Durante l'uso dell'apparecchio si formano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.
- ▶ Dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- ▶ Impedire il contatto di liquidi con la connessione a spina.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo conformemente alla destinazione d'uso. Eventuali errori di utilizzo potrebbero dare luogo a lesioni.

## **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- ▶ Proteggere l'apparecchio dagli urti, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prendendolo per la spina, mai per il cavo.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

## **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine allo 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è previsto solo per l'uso in ambienti interni.

## **AVVERTENZA**

- ▶ La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; altrimenti in caso di successivi danni la garanzia non sarà ritenuta valida.

## Componenti dell'apparecchio

Figura A:





- ❶ Visualizzazione della temperatura
- ❷ Regolatore di vapore
- ❸ Superficie di appoggio
- ❹ Maniglia
- ❺ Serbatoio dell'acqua
- ❻ Montalatte
- ❼ Vaschetta di raccolta gocce
- ❽ Incavo per il galleggiante rosso
- ❾ Griglia di scolo
- ❿ Doccia di acqua bollente
- ⓫ Spia di controllo del vapore verde 
- ⓬ Spia di controllo "Power" rossa 
- ⓭ Spia di controllo del riscaldamento verde 
- ⓮ Interruttore ON/OFF 
- ⓯ Tasto "Espresso" 
- ⓰ Tasto "Vapore" 

Figura B:

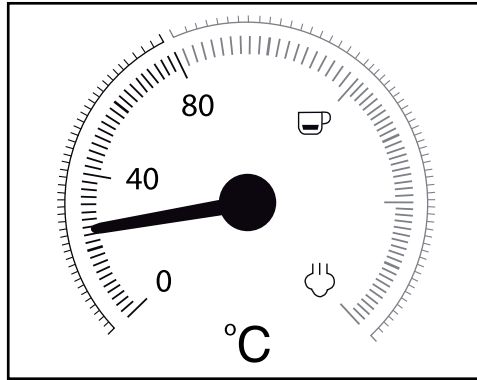
- ❶❷ Bloccafiltro
- ❶❸ Portafiltro
- ❶❹ Filtro per espresso grande
- ❶❺ Filtro per espresso piccolo
- ❶❻ Misurino con pressino

## Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	adatto per alimenti

## La visualizzazione della temperatura

La visualizzazione della temperatura ❶ indica a quale temperatura si è riscaldato l'apparecchio.



Non appena l'apparecchio viene acceso, comincia a riscaldarsi fino a quando la lancetta non si trova all'incirca al centro tra 80°C e "☕".

Quando la lancetta raggiunge la parte rossa della scala, la temperatura è sufficientemente alta per preparare un espresso. La spia di controllo del riscaldamento verde ❷ "☕" si accende.

Quando si preme il tasto "Vapore" ☕ ❸ la spia di controllo del riscaldamento verde ❷ "☕" si spegne, l'apparecchio continua a riscaldarsi e la lancetta sale fino a raggiungere la zona della scala compresa tra "☕" e "☁".

Quando la lancetta raggiunge la zona compresa tra "☕" e "☁" la temperatura è sufficientemente alta per generare vapore. La spia di controllo del vapore verde ❹ "☁" si accende.

## Prima messa in funzione

- 1) Pulire il portafiltro ❶, il misurino ❷, i filtri per espresso ❸ ❹, la griglia di scolo ❺ e il serbatoio dell'acqua ❻ come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
- 2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
- 3) Inserire la griglia di scolo ❺ in modo tale che il galleggiante rosso possa spuntare attraverso l'incavo ❽ che si trova nella griglia di scolo ❺.
- 4) Inserire il portafiltro ❶ nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➔ INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente ❿ e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro ❶ non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca "● LOCK").
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente.

- 6) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne: Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso (che corrispondono a ca. 100 ml). Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".
- 7) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".

## AVVERTENZA

- ▶ Nel corso del primo impiego può succedere che la pompa funzioni udibilmente, si sentano dei rumori ma non si vede ancora uscire acqua dall'apparecchio. In questo caso ruotare il regolatore di vapore **2** nella direzione "☺" in modo tale che l'aria possa fuoriuscire dai condotti dell'apparecchio (il tasto "Vapore" ☺ **16** è premuto). Dopo circa 20 secondi l'aria sarà fuoriuscita, i rumori scompariranno e l'acqua uscirà dall'apparecchio.

## Funzionamento

### AVVERTENZA

- ▶ Per effetto della pressione i due tasti "Espresso" ☺ **15** e "Vapore" ☺ **16** si innestano in posizione. Se si preme nuovamente il tasto, esso si sblocca.

## Riempimento del serbatoio dell'acqua

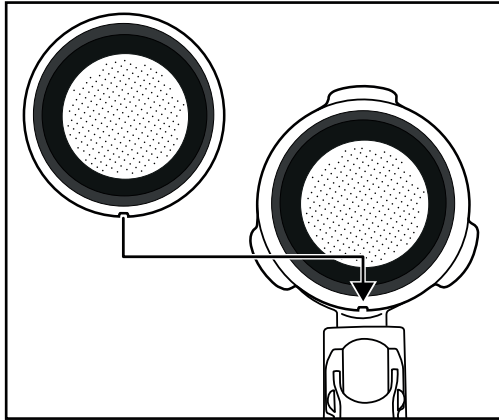
### AVVERTENZA

- ▶ Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.
- 1) Estrarre il serbatoio dell'acqua **5** e riempirlo di acqua: versare acqua fino alla tacca Min. Non superare la tacca Max.
  - 2) Reinserire il serbatoio dell'acqua **5** nell'apparecchio. Badare a mettere anche il tubo flessibile nel serbatoio dell'acqua **5**.

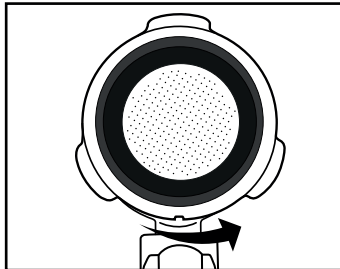
## Riscaldamento dopo un lungo periodo di inutilizzo/alla prima messa in esercizio

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per un periodo di tempo prolungato, riscaldarlo come segue:

- 1) Versare acqua nel serbatoio dell'acqua **5**.
- 2) Collocare il filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** nel portafiltro **18**.
  - Badare che il piccolo intaglio presente sul filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** all'atto dell'inserimento si trovi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **18**.



- Ruotare poi leggermente il filtro per espresso grande **19** o piccolo **20** in modo tale che non possa più cadere fuori.



### AVVERTENZA

- ▶ Rimuovere il filtro per espresso **19** **20** inserito solo dopo che si è raffreddato!
- ▶ Per estrarre nuovamente il filtro per espresso **19** **20** dal portafiltro **18**, ruotare il filtro per espresso **19** **20** inserito fino a quando l'intaglio presente sul filtro per espresso **19** **20** non viene a trovarsi sopra l'intaglio presente sul portafiltro **18**. Ora si può sfilare il filtro per espresso **19** **20**.

- 3) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➔ INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **10** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „● LOCK“).
- 4) Collocare una tazza sotto il portafiltro **13**.
- 5) Aprire/chiedere il regolatore del vapore **2** portandolo su "0".
- 6) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **14**.
- 7) La spia di controllo rossa „Power“ **12** si accende. Dopo pochi istanti la lancetta nella visualizzazione della temperatura **1** inizia a salire.
- 8) Non appena la spia di controllo del riscaldamento verde **15** si accende, premere il tasto "Espresso" **15**. Fare scorrere l'acqua per 1 minuto.

## AVVERTENZA

► Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. A tale scopo fermare l'operazione premendo il tasto "Espresso" **15**. Svuotare la tazza e premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** affinché l'acqua continui a scorrere attraverso l'apparecchio.

- 9) Dopo circa 1 minuto fermare la pompa premendo nuovamente il tasto "Espresso" **15**.
- 10) Attendere fino alla riaccensione della spia verde di controllo del riscaldamento **15**. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

## Riscaldamento prima di ogni uso

Prima di preparare l'espresso o il cappuccino, riscaldare l'apparecchio.

- 1) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **14**. La spia di controllo rossa „Power“ **12** si accende. I due tasti "Espresso" **15** e "Vapore" **16** non devono essere premuti. Accertarsi che il regolatore di vapore **2** sia completamente ruotato su "0" fino al fermo.
  - 2) Inserire il portafiltro **13** nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➔ INSERT" che si trova di lato accanto alla doccia di acqua bollente **10** e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro **13** non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „● LOCK“).
  - 3) Premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che l'apparecchio possa tirare acqua dal serbatoio **5**. Non appena l'acqua comincia a fuoriuscire dai fori del portafiltro, premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** in modo tale che la pompa si fermi.
  - 4) Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento **15**.
  - 5) Premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** e lasciar fuoriuscire l'acqua bollente per 20 secondi prima di fermare di nuovo la pompa.
- Il preriscaldamento è ora terminato. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.



## Preparazione dell'espresso

### AVVERTENZA

- ▶ Assicurarsi sempre che il filtro per espresso 19 20 sia pulito e privo di residui di miscela in polvere per espresso.

- 1) Se l'apparecchio è riscaldato:  
Per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo 20 nel portafiltro 18.  
Per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande 19 nel portafiltro 18.
- 2) Riempire il filtro per espresso piccolo 20 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di miscela in polvere o a un misurino 21 raso di caffè.  
oppure:  
Riempire il filtro per espresso grande 19 fino alla tacca Max con miscela in polvere per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di miscela in polvere, ovvero due misurini 21 rasi di caffè.
- 3) Comprimere la miscela in polvere per espresso con l'ausilio del pressino del misurino 21. Se necessario, inserire altra miscela in polvere per espresso, fino a riempire il filtro per espresso 19 20 fino alla tacca Max. Comprimere nuovamente la miscela in polvere per espresso.

### AVVERTENZA




- ▶ La compressione della miscela in polvere per espresso è un procedimento fondamentale per la preparazione di un espresso. Se la miscela in polvere per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la miscela in polvere per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.
- 4) Inserire il portafiltro 18 nell'apparecchio introducendolo dalla tacca "➔ INSERT" che si trova sull'apparecchio e poi ruotare in senso antiorario fino a quando l'impugnatura del portafiltro 18 non viene a trovarsi rivolta in avanti (tacca „● LOCK“).
  - 5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso. Le tasse possono venire intanto posate sull'apposita superficie 3.
  - 6) Quando la spia di controllo del riscaldamento verde  13 si accende, si può ora premere il tasto "Espresso"  15. L'espresso scorrerà nella tazza(e).



## AVVERTENZA

### **Non rimuovere mai il portafiltro 18 u durante la fuoriuscita dell'espresso!**

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!

- ▶ Prima di rimuovere il portafiltro 18, accertarsi sempre che il tasto "Espresso"  15 non sia premuto.
- 7) Quando la/le tazza/e è/sono riempita/e fino alla quantità desiderata (ca. 20 ml per tazza), premere nuovamente il tasto "Espresso"  15 in modo tale che non venga più pompata acqua.  
A questo punto è possibile consumare l'espresso.
  - 8) Spegnerne l'apparecchio dall'interruttore On/Off  14.

## AVVERTENZA

- ▶ Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.
- 9) Dopo ogni uso rimuovere la miscela in polvere per espresso dal filtro per espresso 19 20. Rimuovere il portafiltro 18 dall'apparecchio. Aprire il bloccafiltro 17 verso l'alto, in modo da impedire che il filtro per espresso 19 20 cada dal portafiltro 18. Ora svuotare il filtro per espresso 19 20 voltando il portafiltro 18 con filtro per espresso 19 20 bloccato e picchiettando per scaricare la miscela in polvere per espresso. Smaltire la miscela in polvere per espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

## AVVERTENZA

- ▶ Pulire assolutamente la doccia di acqua bollente 10 (da cui fuoriesce l'acqua bollente) dopo ogni uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

## AVVERTENZA

- ▶ Svuotare regolarmente la vaschetta raccogliocce 7, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante rosso nell'intaglio 8 della griglia di scolo 9.








## Preparazione del cappuccino

## AVVERTENZA

### **Prestare attenzione nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!**


Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

- ▶ Premere sempre lentamente il regolatore di vapore 2.
- 1) Riempire con latte freddo un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inox) per un terzo della capacità.
  - 2) Assicursi che il regolatore di vapore 2 sia chiuso (ruotare fino all'arresto

- in direzione "0").
- 3) Espellere lo schiumatore per il latte **6** dal lato. Afferrarlo solo dalla maniglia **4**.
  - 4) Premere il tasto "Vapore"  **16** verso il basso. Attendere fino all'accensione della spia di controllo del vapore verde  **11**.
  - 5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte **6**. Ruotare lentamente il regolatore di vapore **2** in direzione "". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.
  - 6) Aspettare 15 secondi e poi ruotare il regolatore del vapore **2** verso "0" fino a quando il vapore non cessa di fuoriuscire dall'ugello. Gettare via l'acqua svuotando il recipiente.
  - 7) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte **6** nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.
  - 8) Ruotare lentamente il regolatore del vapore **2** verso "".
  - 9) Muovere il contenitore per la schiuma con movimento circolare tenendo la punta dell'ugello appena al di sotto della superficie del latte e comunque a una profondità sufficiente in modo che il latte non spruzzi e a un'altezza sufficiente in modo che si formi una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.
  - 10) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.
  - 11) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere il regolatore di vapore **2** più o meno per metà in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.
  - 12) Quando la schiuma di latte ha raggiunto la consistenza e temperatura desiderate, chiudere il regolatore del vapore **2** (ruotandolo verso "0" fino alla battuta).
  - 13) Estrarre prima l'ugello dal latte.
  - 14) Premere il tasto "Vapore"  **16**. La spia di controllo del vapore  **11** si spegne e la spia di controllo del riscaldamento  **13** si accende.

## AVVERTENZA

- Per la preparazione del cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle usate per l'espresso, visto che sarà necessario ancora aggiungere il latte con la schiuma.


- 15) Per la preparazione del cappuccino procedere esattamente come si farebbe per preparare un espresso (v. capitolo "Preparazione dell'espresso"/il riscaldamento non è più necessario). Fare però scorrere l'acqua per un tempo doppio rispetto all'espresso (circa 40 ml).
- 16) Spegnere l'apparecchio azionando l'interruttore ON/OFF  14.

## AVVERTENZA

- Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

- 17) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

## AVVERTENZA

- Pulire lo schiumatore per il latte  sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

## Consigli per la schiuma di latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato (latte magro) non brucia facilmente come il latte intero ma a causa dello scarso contenuto di grasso c'è il rischio che non si riesca a schiumare bene. Pertanto utilizzare latte con una percentuale di grasso del 3,5% o dell'1,5%.
- Il latte ben raffreddato può essere schiumato meglio del latte non molto freddo. Si ottengono i risultati migliori a una temperatura di circa 7 °C.
- Non schiumare il latte per la seconda volta altrimenti brucerà.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende sul fondo. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

## Pulizia e manutenzione

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scossa elettrica!
- Fare sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!

-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

## Pulizia dello schiumatore per il latte

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare mai detersivi abrasivi, aggressivi o chimici per la pulizia dell'apparecchio. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.
- 1) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ❹.
  - 2) Subito dopo l'uso ruotare il regolatore del vapore ❷ portandolo su "III" e lasciar fuoriuscire il vapore per alcuni secondi.
  - 3) Chiudere il regolatore del vapore ❷ (ruotandolo verso "0" fino alla battuta), spegnere l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa di rete.
  - 4) Fare raffreddare l'ugello.
  - 5) Sfilare l'involucro dello schiumatore per latte ❹ (Figura 1) e pulirlo accuratamente in acqua calda.
  - 6) Strofinare l'ugello che si trova sotto l'involucro con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Ma dopo la pulizia con un detersivo occorre passare ancora un panno inumidito con acqua pulita. Accertarsi che sull'ugello non si trovino residui di detersivo.
  - 7) Far scorrere nuovamente l'involucro sull'ugello (Figura 1).

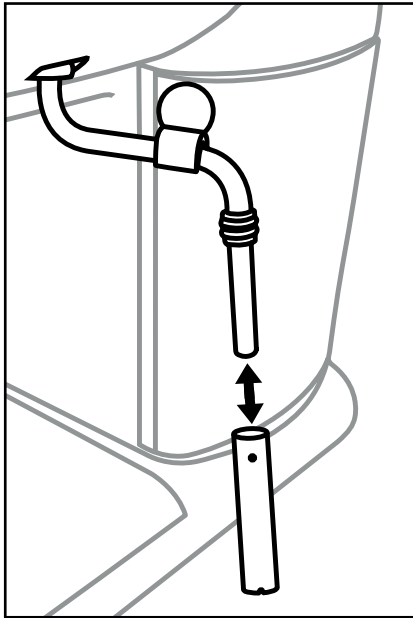


Figura 1

## Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire sempre l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **10** dopo l'uso.

- 1) Dopo la preparazione di espresso/cappuccino e dopo aver rimosso il portafiltro **18**, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente **10** con un panno umido, in modo da eliminare i residui di miscela in polvere.
- 2) Reinserire il portafiltro **18** **senza** filtri per espresso **19** **20**.
- 3) Collocare poi una tazza vuota sotto il portafiltro **18** e premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione. L'acqua fuoriesce dalla doccia di acqua bollente **10** risciacquando via gli ultimi residui di miscela in polvere.
- 4) Dopo circa 20 secondi premere nuovamente il tasto "Espresso" **15** e spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off **14**.
- 5) Rimuovere nuovamente il portafiltro **18**.

## Pulizia degli accessori

- 1) Pulire il portafiltro **18**, i due filtri per espresso **19** **20**, il serbatoio dell'acqua **5**, il misurino **21** e la griglia di scolo **9** in acqua calda.

### AVVERTENZA

► Se si versano dei detersivi nell'acqua, questi potrebbero influenzare il sapore dell'espresso. Se le impurità possono essere rimosse solo con l'ausilio di detersivi, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

- 2) Asciugare tutte le parti.
- 3) La vaschetta di raccolta delle gocce **7** è idonea al lavaggio in lavastoviglie. Prima della pulizia rimuovere però nella lavastoviglie il galleggiante rosso dalla vaschetta di raccolta delle gocce **7**:
  - A tale scopo rimuovere i blocchi infilati sulle due asticelle di sostegno ai lati del galleggiante.
  - Sfilare il galleggiante dalle asticelle di sostegno.
  - Pulire il galleggiante e i blocchi in acqua calda.
  - Dopo la pulizia della vaschetta di raccolta delle gocce **7** reinserire il galleggiante pulito sulle asticelle di sostegno e infilare i blocchi.

## Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detersivo sul panno.

Prima del successivo impiego accertarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto.




## Decalcificazione dell'apparecchio

Decalcificare regolarmente l'apparecchio. Dopo circa 1 - 2 mesi (con una media di 4 preparazioni di espresso al giorno) si consiglia di decalcificare l'apparecchio. Questo valore potrebbe cambiare a seconda del grado di durezza dell'acqua della propria zona di residenza.

Per la decalcificazione, utilizzare i prodotti normalmente presenti in commercio destinati all'uso con le macchine per espresso. Procedere come descritto nel manuale di istruzioni riportato sul prodotto.

Se non si possiede un decalcificante, si può in alternativa decalcificare con acido citrico e procedere come segue:

- 1) Riempire il serbatoio dell'acqua **5** fino alla tacca Max.
- 2) Sciogliere 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in drogheria o farmacia).
- 3) Inserire il serbatoio dell'acqua **5** nell'apparecchio.
- 4) Accendere l'apparecchio dall'interruttore ON/OFF **14**. Il regolatore di vapore **2** è chiuso.
- 5) Inserire il portafiltro **13** senza filtro per espresso **19** **20** nell'apparecchio e collocare una tazza sotto il portafiltro **13**.
- 6) Non appena la spia di controllo del riscaldamento verde **15** si accende, premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione.
- 7) Lasciar scorrere circa 2 tazze (ca. 250 ml) di acqua e fermare poi l'operazione premendo nuovamente il tasto "Espresso" **15**.
- 8) Collocare un contenitore sotto lo schiumatore per il latte **6**.
- 9) Premere il tasto "Vapore" **16** verso il basso in modo tale che si innesti in posizione e attendere fino a quando la spia di controllo del vapore verde **11** non si accende. Ruotare lentamente il regolatore del vapore **2** portandolo su "1". Lasciare che l'apparecchio produca vapore per circa 2 minuti.
- 10) Dopo 2 minuti chiudere il regolatore di vapore **2** e premere nuovamente il tasto "Vapore" **16** in modo tale che non venga più generato vapore.
- 11) Fare agire il decalcificante per circa 15 minuti.
- 12) Ripetere i passi da 6 a 11 per tre volte.
- 13) Premere poi il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione e fare scorrere l'acqua fino a svuotare completamente il serbatoio dell'acqua **5**.
- 14) Risciacquare il serbatoio dell'acqua **5** con acqua pulita e riempirlo di acqua pulita fino alla tacca Max.
- 15) Non appena la spia di controllo del riscaldamento verde **15** si accende, premere il tasto "Espresso" **15** in modo tale che si innesti in posizione.
- 16) Fare scorrere l'acqua.
- 17) Ripetere i passi da 14 a 16 per tre volte.

- 18) Versare ancora una volta acqua nel serbatoio dell'acqua ⑤.
- 19) Premere il tasto "Vapore"  ⑫ in modo tale che si innesti in posizione.
- 20) Tenere un recipiente sotto il montalatte ⑥ e ruotare lentamente il regolatore del vapore ② portandolo su "0" non appena si accende la spia di controllo del vapore verde  ①.
- 21) Dopo circa 1 minuto chiudere il regolatore del vapore ② (ruotandolo verso "0" fino alla battuta), premere nuovamente il tasto "Vapore"  ⑫ e spegnere l'apparecchio.

## AVVERTENZA

- ▶ Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

## Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non fuoriesce più.	La miscela in polvere per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la miscela in polvere, o sostituendola completamente.
	Il serbatoio dell'acqua <b>5</b> è privo d'acqua.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>5</b> .
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro <b>18</b> .
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro <b>18</b> invece di colare attraverso le aperture.	Il portafiltro <b>18</b> non è stato inserito correttamente.	Inserire correttamente il portafiltro <b>18</b> .
	I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	Pulire il portafiltro <b>18</b> .
	Sul margine del portafiltro <b>18</b> si trovano residui di miscela in polvere per espresso.	Rimuovere i residui di miscela dai margini del portafiltro <b>18</b> .
L'espresso è freddo.	L'apparecchio non è stato preriscaldato.	Preriscaldare l'apparecchio.
	La spia verde di controllo del riscaldamento <b>13</b> non si è ancora accesa.	Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento <b>13</b> .
	Le tazze non sono state preriscaldate.	Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	Il serbatoio dell'acqua <b>5</b> è vuoto.	Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua <b>5</b> .
La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro <b>18</b> ).	La miscela in polvere per espresso è troppo scarsa.	Utilizzare una maggiore quantità di miscela in polvere per espresso.
	La miscela in polvere per espresso è macinata troppo grossolanamente.	Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro <b>18</b> ).	La miscela in polvere per espresso è eccessiva.	Utilizzare una minore quantità di miscela in polvere per espresso.
	La miscela in polvere per espresso è macinata troppo finemente o è umida.	Utilizzare solo miscela in polvere specifica per la preparazione dell'espresso.
	Il filtro è otturato.	Pulire il filtro.
Il latte non produce schiuma.	Il latte non è sufficientemente freddo.	Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	Lo schiumatore per il latte <b>6</b> è sporco.	Pulire lo schiumatore per il latte <b>6</b> .



## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea RAEE 2012/19/EU (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).**

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## **Garanzia della Kompernass Handels GmbH**

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### **Condizioni di garanzia**

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi**

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Ambito della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**MT Service Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 313486

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Índice

<b>Introdução</b> .....	<b>26</b>
Direitos de autor .....	26
Limitação da responsabilidade .....	26
Indicações de aviso .....	26
Utilização correta .....	27
Conteúdo da embalagem/Inspeção de transporte .....	28
Eliminação da embalagem .....	28
<b>Instruções de segurança</b> .....	<b>29</b>
<b>Elementos do aparelho</b> .....	<b>32</b>
<b>Dados técnicos</b> .....	<b>32</b>
<b>Indicação da temperatura</b> .....	<b>33</b>
<b>Primeira colocação em funcionamento</b> .....	<b>33</b>
<b>Operação</b> .....	<b>34</b>
Enchimento do depósito de água .....	34
Aquecer após longos períodos de paragem/durante a primeira colocação em funcionamento .....	35
Aquecimento antes de cada utilização .....	36
Preparação de expresso .....	37
Preparação de cappuccino .....	38
Dicas para a espuma do leite .....	40
<b>Limpeza e conservação</b> .....	<b>40</b>
Limpeza do espumador de leite .....	41
Limpar o jato de água quente .....	42
Limpar acessórios .....	42
Limpar o aparelho .....	42
Descalcificação do aparelho .....	43
<b>Eliminação de erros</b> .....	<b>45</b>
<b>Eliminação</b> .....	<b>46</b>
Eliminação do aparelho .....	46
<b>Garantia da Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>47</b>
Assistência Técnica .....	48
Importador .....	48

## Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

## Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo que alteradas, sem a autorização por escrito do fabricante.

## Limitação da responsabilidade

Todos os dados, informações e indicações técnicos relativos à operação, presentes neste manual de instruções, correspondem ao último desenvolvimento técnico à data da impressão e são elaborados com base nos nossos melhores conhecimentos e tendo em consideração as nossas experiências e descobertas até ao momento.

As informações, ilustrações e descrições contidas neste manual não poderão servir de pretexto para reclamar direitos de qualquer espécie.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância do manual, de uma utilização incorreta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças de reposição não aprovadas.

## Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

### **AVISO**

**Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.**

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

► Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

## ATENÇÃO

### **Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.**

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

## NOTA

- ▶ Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

## Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a preparação de expresso/cappuccino e espuma de leite, destinando-se apenas para a utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta.

## AVISO

### **Perigo devido a utilização incorreta!**

Podem surgir perigos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Excluem-se quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorreta.

O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

## Conteúdo da embalagem/Inspeção de transporte

### ⚠ AVISO

#### Perigo de asfixia!

- ▶ Os materiais de embalagem não devem ser utilizados para brincar.  
Perigo de asfixia.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Máquina de café expresso
- Suporte do filtro
- Filtro de café grande
- Filtro de café pequeno
- Colher de medição com calcador
- Manual de instruções breve
- Manual de instruções

### NOTA

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha direta de assistência técnica.

## Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados, tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação e são, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a preservação de matérias-primas e reduz a formação de resíduos. Elimine os materiais da embalagem, que já não são necessários, de acordo com as prescrições locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

- 1-7: plásticos,
- 20-22: papel e cartão,
- 80-98: compostos.


### NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

## Instruções de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

### **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
  - ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com idades inferiores a 8 anos.
  - ▶ O aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
  - ▶ O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
  - ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
  - ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
  - ▶ Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência Técnica. Reparações inadequadas podem originar perigos consideráveis para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
-  Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.  
Perigo de choque elétrico!

- ▶ Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.



## **⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Perigo de queimaduras! Algumas peças ficam muito quentes durante a utilização!
- ▶ Durante a utilização do aparelho forma-se vapor quente. Certifique-se de que não entra em contacto com este! Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra.
- ▶ Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- ▶ Não pode escorrer líquido para a ligação de encaixe do aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho apenas de forma correta. Utilizações incorretas do mesmo podem levar à ocorrência de ferimentos.

## **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- ▶ Proteja o aparelho contra humidade e infiltração de líquidos.
- ▶ Proteja o aparelho contra embates, pó, químicos, oscilações fortes de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos.

**ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Retire sempre a ficha da tomada, puxando pela própria ficha e nunca pelo cabo.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em espaços com temperaturas iguais ou inferiores a 0 °C. Em caso de congelamento da água na canalização ou no depósito de água, o aparelho pode ser danificado.
- ▶ Nunca opere o aparelho ao ar livre. Este aparelho destina-se apenas à utilização em espaços interiores.

**NOTA**

- ▶ A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.

## Elementos do aparelho

Figura A:








- ❶ Indicação da temperatura
- ❷ Regulador de vapor
- ❸ Superfície de colocação
- ❹ Pega
- ❺ Depósito de água
- ❻ Espumador de leite
- ❼ Recipiente de recolha de gotas
- ❽ Entalhe para o flutuador vermelho
- ❾ Grelha apara gotas
- ❿ Jato de água quente
- ⓫ Luz de controlo de vapor verde 
- ⓬ Luz de controlo vermelha "Power" 
- ⓭ Luz de controlo de aquecimento verde 
- ⓮ Interruptor Ligar/desligar 
- ⓯ Botão "Expresso" 
- ⓰ Botão "Vapor" 

Figura B:

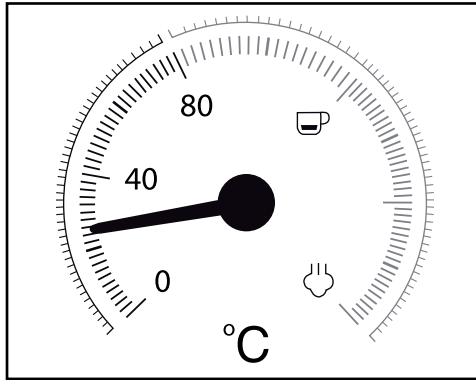
- ❶ Bloqueador do filtro
- ❷ Suporte do filtro
- ❸ Filtro de café grande
- ❹ Filtro de café pequeno
- ❺ Colher de medição com calcador

## Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Potência nominal	1 100 W
Pressão da bomba	aprox. 1,5 MPa (15 bar)
	próprio para produtos alimentares

## Indicação da temperatura

A indicação da temperatura ❶ indica o nível de aquecimento do aparelho.



Assim que ligar o aparelho, este começa a aquecer até que o indicador esteja mais ou menos no meio, entre 80 °C e "☕".

Se o indicador alcançar a parte vermelha da escala, a temperatura está suficientemente alta para preparar um café. A luz de controlo de aquecimento verde ☕ ❷ acende-se.

Se carregar no botão "Vapor" ☕ ❸, a luz de controlo de aquecimento verde ☕ ❷ apaga-se, o aparelho continua a aquecer e o indicador sobe até à zona da escala entre "☕" e "☕".

Se o indicador alcançar a zona entre "☕" e "☕", a temperatura esta suficientemente elevada para produzir vapor. A luz de controlo de vapor verde ☕ ❹ acende-se.

## Primeira colocação em funcionamento

- 1) Limpe o suporte do filtro ❶, a colher de medição ❷, os filtros de café ❸ ❹, a grelha apara gotas ❺ e o depósito de água ❻ como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- 2) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Certifique-se de que a tomada se encontra a uma distância acessível.
- 3) Coloque a grelha apara gotas ❺ de modo que o flutuador vermelho possa sobressair do entalhe ❸ na grelha apara gotas ❺.
- 4) Coloque o suporte do filtro ❶ no aparelho, encaixando-o na marcação "➔ INSERT", instalada junto ao jato de água quente ❿, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro ❶ fique orientada para a frente (marcação „● LOCK“).
- 5) Insira a ficha numa tomada.

- 6) Antes da primeira utilização, proceda do seguinte modo para limpar os tubos internos:  
Deixe que o aparelho seja percorrido por água suficiente para aprox. 5 (aprox. 100 ml) chávenas de café. A este respeito, consulte o capítulo "Utilização".
- 7) Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 30 segundos. A este respeito, consulte o capítulo "Utilização".

## NOTA

- ▶ Durante a primeira utilização, é possível que a bomba já funcione audivelmente, gerando ruídos, sem que no entanto saia água do aparelho. Neste caso, rode o regulador de vapor ② no sentido "☺" de forma que o ar possa sair dos tubos do aparelho (o botão "Vapor" ☺ ⑩ está pressionado). Após cerca de 20 segundos, o ar sai completamente, os ruídos desaparecem e a água é extraída do aparelho.

## Operação

### NOTA

- ▶ Os dois botões "Expresso" ☺ ⑩ e "Vapor" ☺ ⑩ encaixam quando são pressionados. Se o botão for novamente pressionado, desencaixa.

## Enchimento do depósito de água

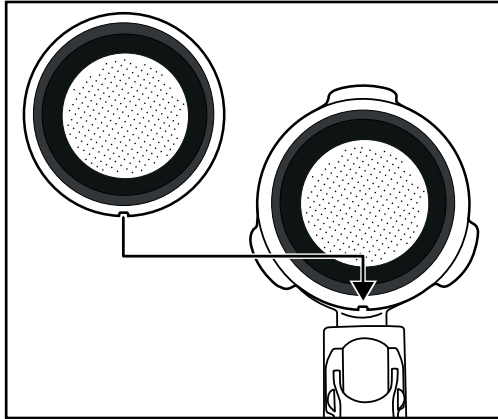
### NOTA

- ▶ Utilize exclusivamente água canalizada fresca para a preparação de expressos/cappuccinos.
- 1) Retire o depósito de água ⑤ e encha-o com água:  
Encha o depósito de água, pelo menos, até à marcação Min.  
Nunca o encha além da marcação Max.
  - 2) Coloque o depósito de água ⑤ novamente no aparelho. Verifique se a mangueira está colocada dentro do depósito de água ⑤.

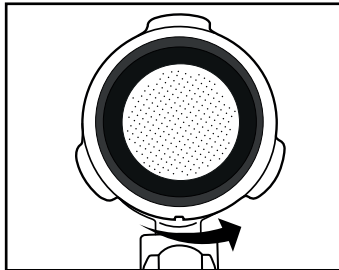
## Aquecer após longos períodos de paragem/durante a primeira colocação em funcionamento

Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, proceda do seguinte modo para o aquecer:

- 1) Encha o depósito de água **5**.
- 2) Coloque o filtro de café grande **19** ou pequeno **20** no suporte do filtro **18**.
  - Ao colocar, verifique se o pequeno entalhe no filtro de café grande **19** ou pequeno **20** fica por cima do entalhe do suporte do filtro **18**.



- Rode então um pouco o filtro de café grande **19** ou pequeno **20**, de modo que não possa cair.



### NOTA

- ▶ Retire o filtro de café **19** **20** colocado apenas após ter arrefecido!
- ▶ Para remover novamente o filtro de café **19** **20** do suporte do filtro **18**, rode o filtro de café **19** **20** colocado, até que o entalhe do filtro de café **19** **20** se encontre sobre o entalhe do suporte do filtro **18**. Pode remover agora o filtro de café **19** **20**.

- 3) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "➔ INSERT", instalada junto ao jato de água quente **10**, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **18** fique orientada para a frente (marcação „● LOCK“).
- 4) Coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro **18**.
- 5) Feche/rode o regulador de vapor **2** para a posição "0".
- 6) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **14**.
- 7) A luz de controlo vermelha „Power“ **12** acende-se. Depois de pouco tempo, o indicador começa a subir na indicação da temperatura **1**.
- 8) Assim que a luz de controlo de aquecimento verde **13** estiver acesa, pressione o botão "Expresso" **15**. Deixe a água percorrer o aparelho durante aprox. 1 minuto.

## NOTA

► Pode ser que, entretanto, necessite de esvaziar a chávena. Para tal, interrompa o processo durante breves momentos, pressionando o botão "Expresso" **15**. Esvazie a chávena e pressione novamente o botão "Expresso" **15**, para que a água continue a percorrer o aparelho.

- 9) Depois de aprox. 1 minuto pare a bomba, pressionando novamente o botão "Expresso" **15**.
- 10) Aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde **13** acenda novamente. O aquecimento está concluído. Pode agora preparar um café.

## Aquecimento antes de cada utilização

O aparelho tem de aquecer antes de poder preparar um expresso ou um cappuccino.

- 1) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **14**. A luz de controlo vermelha „Power“ **12** acende-se. Os dois botões "Expresso" **15** e "Vapor" **16** não podem estar pressionados. Certifique-se de que o regulador de vapor **2** foi rodado para "0", até ao batente.
- 2) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "➔ INSERT", instalada junto ao jato de água quente **10**, e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **18** fique orientada para a frente (marcação „● LOCK“).
- 3) Pressione o botão "Expresso" **15**, para que o aparelho puxe água do depósito de água **5**. Assim que sair água do orifício do suporte do filtro, pressione o botão "Expresso" **15** mais uma vez, para que a bomba pare.
- 4) Aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde **13** acenda.
- 5) Pressione novamente o botão "Expresso" **15** e deixe sair água quente durante 20 segundos, antes de voltar a parar a bomba.



O preaquecimento está assim terminado. Pode agora preparar um expresso/cappuccino.

## Preparação de expresso

### NOTA

- ▶ Certifique-se sempre de que o filtro de café **19** **20** não possui resíduos de café em pó.
- 1) Quando o aparelho está quente:  
Para preparar um expresso, coloque o filtro de café pequeno **20** no suporte do filtro **18**.  
Para preparar dois expressos, coloque o filtro de café grande **19** no suporte do filtro **18**.
  - 2) Encha o filtro de café pequeno **20**, até à marcação Max, com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7g de pó ou uma colher de medição **21** rasa.  
ou:  
Encha o filtro de café grande **19**, até à marcação Max, com café em pó. Isto corresponde a aprox. 7g + 7g de pó ou duas colheres de medição **21** rasas.
  - 3) Comprima o café em pó com o auxílio do calcador da colher de medição **21**. De seguida, coloque, se necessário, mais café em pó de modo que o filtro de café **19** **20** fique cheio até à marcação Max. Comprima o café em pó novamente.


### NOTA

- ▶ A compressão do café em pó é um processo importante na preparação de um expresso. Caso o café em pó seja demasiado comprimido, o café sairá lentamente e produzirá mais espuma. Caso o café em pó não seja muito comprimido, o café sairá rapidamente e formar-se-á pouca espuma.
- 4) Coloque o suporte do filtro **18** no aparelho, encaixando-o na marcação "➔ INSERT" e rode depois no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que a pega do suporte do filtro **18** fique orientada para a frente (marcação "● LOCK").
  - 5) Coloque uma (ou duas) chávena(s) sob os orifícios do suporte do filtro. Recomendamos que escale as chávenas previamente para que o café não arrefeça tão rapidamente. Pode depositar as chávenas sobre a superfície de colocação **3** para um assento seguro.
  - 6) Se a luz de controlo de aquecimento verde  **18** se acender, pode agora pressionar o botão "Expresso"  **15** para baixo. O café corre para a(s) chávena(s).



### AVISO

#### **Nunca retire o suporte do filtro **18** durante a saída do café!**

Os salpicos do café quente podem causar ferimentos!

- ▶ Garanta sempre que o botão "Expresso"  **15** não está pressionado para baixo, antes de retirar o suporte do filtro **18**.



- Quando tiver enchido a(s) chávena(s) com a quantidade desejada (aprox. 20 ml por chávena), pressione novamente o botão "Expresso"  15, para que não seja bombeada mais água.  
Pode agora beber o café.
- Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/Desligar  14.

## NOTA

- ▶ O aparelho desliga-se automaticamente após 30 minutos.

- Após cada utilização, remova o café em pó do filtro de café 19 20. Retire o suporte do filtro 18 do aparelho. Levante o bloqueador do filtro 17, de modo que o filtro do café 19 20 não possa cair do suporte do filtro 18. Esvazie o filtro de café 19 20, virando o suporte do filtro 18 com o filtro de café 19 20 bloqueado e batendo para que o café em pó saia. Elimine café em pó para expresso sempre de forma ecologicamente correta, por exemplo, no lixo biodegradável.

## NOTA

- ▶ Limpe o jato de água quente 10 (deste sai a água muito quente) sempre depois de cada utilização. Para tal, leia o capítulo "Limpeza e conservação".



## NOTA






- ▶ Esvazie regularmente o recipiente de recolha de gotas 7 ou, o mais tardar, quando o flutuador vermelho for visível no entalhe 8 da grelha apara gotas 9.

## Preparação de cappuccino

### AVISO


#### **Seja cauteloso no manuseamento do vapor para produção de espuma de leite!**

- ▶ vapor quente ou salpicos quentes causam ferimentos!
  - ▶ Utilize o regulador de vapor 2 sempre lentamente.
- Encha um terço de um recipiente próprio (de preferência em aço inoxidável) com leite frio.
  - Certifique-se de que o regulador de vapor 2 se encontra fechado (rode-o no sentido do "O", até ao encosto).
  - Desloque o espumador de leite 6 para o lado. Segure-o apenas pela pega 4.
  - Pressione o botão "Vapor"  16 para baixo. Aguarde até a luz de controlo de vapor verde  11 se acender.

- 5) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite **6**. Rode lentamente o regulador de vapor **2** no sentido do "". O bocal expele água condensada/salpicos. Deste modo, o bocal e o circuito de água no interior do aparelho são limpos.
- 6) Aguarde 15 segundos e rode depois o regulador de vapor **2** no sentido do "0", até não sair mais vapor do bocal. Despeje a água do recipiente.
- 7) Segure agora o recipiente para medir a temperatura do leite e introduza o bocal do espumador de leite **6** ligeiramente no leite, mantendo o recipiente um pouco inclinado.
- 8) Rode lentamente o regulador de vapor **2** no sentido do "".
- 9) Movimente o recipiente de forma circular e mantenha a ponta do bocal debaixo da superfície do leite a pouca profundidade: suficientemente profundo para que o leite não salpique em todas as direções e suficientemente alto para produzir uma espuma espessa. Se o fizer corretamente, ouvir-se-á um zunido grave.
- 10) Caso a espuma do leite suba, introduza um pouco mais o bocal para criar a próxima "camada" e evitar queimar a espuma.
- 11) Por fim, mergulhe o bocal completamente e feche um pouco o regulador de vapor **2**, de modo a aquecer o leite. Mantenha o recipiente ligeiramente na diagonal, de modo que o leite faça movimentos circulares enquanto o mistura com o bocal.
- 12) Caso a espuma do leite apresente a consistência e temperatura pretendidas, rode o regulador de vapor **2** (rode na direção do "0", até ao batente).
- 13) Só então poderá retirar o bocal do leite.
- 14) Pressione o botão "Vapor"  **15**. A luz de controlo de vapor  **11** apaga-se e a luz de controlo de aquecimento  **13** acende-se.

## NOTA

- ▶ Para a preparação de cappuccino utilize sempre chávenas maiores do que as utilizadas para expresso, uma vez que ainda é adicionado leite com espuma.

- 15) Para a preparação do cappuccino proceda do mesmo modo que para a preparação de expresso (ver capítulo "Preparação de Expresso"/o aquecimento já não é necessário). Deixe passar a água pelo aparelho, no entanto, aprox. o dobro do tempo do que para um expresso (aprox. 40 ml).
- 16) Desligue o aparelho com o interruptor Ligar/desligar  **14**.

## NOTA

- ▶ O aparelho desliga-se automaticamente após 30 minutos.

- 17) Adicione então o leite com espuma previamente preparado, ao café.  
O cappuccino está agora pronto. Pode adicionar açúcar a gosto ou polvilhá-lo com cacau em pó.

## NOTA


- ▶ Limpe o espumador de leite **6** sempre após cada utilização. Para tal, leia o capítulo "Limpeza e conservação".

## Dicas para a espuma do leite

- Por norma, qualquer tipo de leite pode ser submetido a este processo, mesmo leite de soja e leite de arroz. Alguns tipos de leite, no entanto, podem formar espuma apenas sob certas restrições.
- O leite desnatado (leite magro) não ferve tão facilmente quanto o leite gordo, portanto em caso de teor de gordura demasiado reduzido, existe o risco de o leite não formar espuma. Por esta razão, utilize, se possível, um leite com 3,5% ou 1,5% de gordura.
- Leite bem arrefecido forma melhor espuma do que leite menos frio. Os melhores resultados são obtidos com uma temperatura de aprox. 7 °C.
- Não produza espuma uma segunda vez, caso contrário, esta queima-se.
- Reserve o leite com espuma durante aprox. 30 segundos, antes de o adicionar ao café. Deste modo, formam-se bolhas maiores e o leite ainda líquido assenta no fundo. Pode então adicionar a espuma ao café.

## Limpeza e conservação

### **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada. Perigo de choque elétrico!
- ▶ Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de o limpar. Perigo de queimaduras!
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!

## Limpeza do espumador de leite

### ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou químicos para a limpeza do aparelho. Estes danificam a superfície do aparelho.
- 1) Coloque um recipiente vazio debaixo do espumador de leite ❹.
  - 2) Rode o regulador de vapor ❷ para "III" imediatamente após a utilização e deixe sair vapor durante alguns segundos.
  - 3) Feche o regulador de vapor ❷ (rode no sentido do "0", até ao batente), desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
  - 4) Deixe o bocal arrefecer.
  - 5) Retire a capa do espumador de leite ❹ (figura 1) e limpe-a cuidadosamente com água quente.
  - 6) Limpe o bocal, que se encontra debaixo da capa, com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Após a lavagem com detergente, passe um pano húmido com água limpa. Certifique-se de que não se encontram quaisquer resíduos de leite no bocal.
  - 7) Coloque novamente a capa sobre o bocal (figura 1).

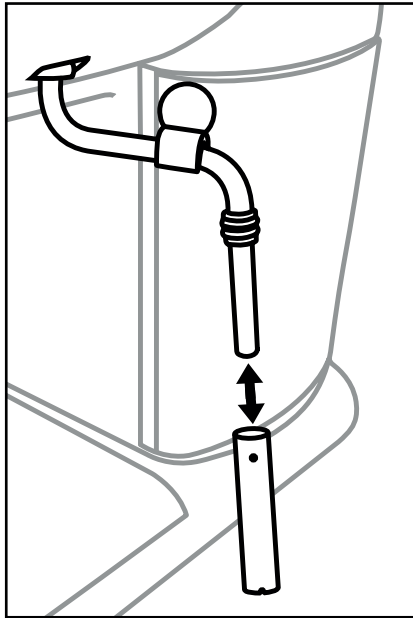


Figura 1

## Limpar o jato de água quente

Limpe o jato de água quente 10 após cada utilização:

- 1) Depois de ter preparado o expresso/cappuccino e retirado o suporte do filtro 18, limpe toda a área do jato de água quente 10 com um pano húmido, de modo que todos os resíduos de pó sejam removidos.
- 2) Volte a colocar o suporte do filtro 18 sem os filtros de café 19 20 montados.
- 3) Coloque depois uma chávena vazia por baixo do suporte do filtro 18 e pressione o botão "Expresso" 15 para baixo, para que este encaixe. A água sai do jato de água quente 10 e elimina os restos do pó de café.
- 4) Após aprox. 20 segundos, pressione novamente o botão "Expresso" 15 e desligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 14.
- 5) Retire novamente o suporte do filtro 18.

## Limpar acessórios

- 1) Lave o suporte do filtro 18, os dois filtros de café 19 20, o depósito de água 5, a colher de medição 21 e a grelha apara gotas 9 em água quente.

### NOTA

► Se adicionar detergentes à água, é possível que o sabor do café seja afetado. Caso a sujidade só possa ser removida com detergente, passe sempre as peças por água limpa abundante.

- 2) Seque todas as peças.
- 3) O recipiente de recolha de gotas 7 pode ser lavado na máquina de lavar loiça. No entanto, antes de colocar o recipiente de recolha de gotas 7 na máquina de lavar a loiça, retire o flutuador vermelho:
  - Para tal, retire o retentor encaixado lateralmente nas duas barras de retenção do flutuador.
  - Retire o flutuador das barras de retenção.
  - Limpe o flutuador e o retentor em água quente.
  - Depois de lavar o recipiente de recolha de gotas 7, coloque o flutuador novamente sobre as barras de retenção e encaixe o retentor.

## Limpar o aparelho

Limpe o aparelho com um pano. Se necessário, coloque um pouco de detergente no pano.

Certifique-se de que, antes de uma próxima utilização, o aparelho está completamente seco.





## Descalcificação do aparelho

Descalcifique o aparelho regularmente. Depois de aprox. 1 – 2 meses (com preparação de aprox. 4 cafés por dia), o aparelho deve ser descalcificado. Este valor pode divergir em função do grau de dureza da água na sua região.

Utilize um produto anticalcário convencional para descalcificar máquinas de café expresso. Proceda tal como descrito no manual de instruções do produto anticalcário.

Caso não tenha um produto anticalcário, pode descalcificar com ácido cítrico do seguinte modo:



- 1) Encha o depósito de água **5** até à marcação Max.
- 2) Dissolva 2 colheres (aprox. 30 gramas) de sumo de limão (disponível em drogas) na água.
- 3) Coloque o depósito de água **5** dentro do aparelho.
- 4) Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar **14**. O regulador de vapor **2** está fechado.
- 5) Coloque o suporte do filtro **18**, sem filtro de café **19** **20**, no aparelho e coloque uma chávena debaixo do suporte do filtro **18**.
- 6) Assim que a luz de controlo de aquecimento verde **13** acender, pressione o botão "Expresso" **15** para baixo, para que este encaixe.
- 7) Deixe passar pelo aparelho aprox. 2 chávenas (aprox. 250 ml) de água e pare depois o processo, pressionando novamente o botão "Expresso" **15**.
- 8) Coloque um recipiente debaixo do espumador de leite **6**.
- 9) Pressione o botão "Vapor" **16** para baixo, de forma a ficar encaixado, e aguarde até a luz de controlo de vapor verde **11** se acender. Rode lentamente o regulador de vapor **2** para "☺". Deixe o aparelho produzir vapor durante aprox. 2 minutos.
- 10) Depois de 2 minutos, feche o regulador de vapor **2**, pressione novamente o botão "Vapor" **16**, para que deixe de ser produzido vapor.
- 11) Deixe o produto anticalcário atuar durante aprox. 15 minutos.
- 12) Repita os passos 6 a 11 três vezes.
- 13) De seguida, pressione o botão "Expresso" **15** para baixo, para que encaixe e deixe a água correr até que o depósito de água **5** esteja vazio.
- 14) Passe o depósito de água **5** por água limpa e encha-o com água limpa até à marcação Max.
- 15) Pressione o botão "Expresso" **15** para baixo, para que encaixe, assim que a luz de controlo de aquecimento verde **13** estiver acesa.
- 16) Deixe a água passar.
- 17) Repita os passos 14 a 16 três vezes.
- 18) Encha novamente o depósito de água **5** com água.

- 19) Pressione o botão "Vapor"  16, para que encaixe.
- 20) Coloque um recipiente por baixo do espumador de leite 6 e rode lentamente o regulador de vapor 2 para "0"  assim que a luz de controlo de vapor verde  1 se acender.
- 21) Após aprox. 1 minuto, feche o regulador de vapor 2 (rode no sentido do "0", até ao batente), pressione novamente o botão "Vapor"  16 e desligue o aparelho.

## NOTA

- ▶ O aparelho desliga-se automaticamente após 30 minutos.

## Eliminação de erros

Avaria	Causa	Solução
O café deixa de sair.	O café em pó está demasiado húmido e/ou demasiado comprimido.	Preparar novamente o expresso, sem comprimir tanto o café em pó ou substituí-lo totalmente.
	Sem água no depósito de água <b>5</b> .	Encher o depósito de água <b>5</b> com água.
	Os orifícios das aberturas do suporte do filtro estão obstruídos.	Limpar o suporte do filtro <b>18</b> .
O café salpica por fora dos rebordos do suporte do filtro <b>18</b> em vez de sair pelos orifícios.	O suporte do filtro <b>18</b> não foi corretamente colocado.	Colocar corretamente o suporte do filtro <b>18</b> .
	Os orifícios do suporte do filtro estão obstruídos.	Limpar o suporte do filtro <b>18</b> .
	Encontram-se resíduos de café em pó no rebordo do suporte do filtro <b>18</b> .	Limpar o rebordo do suporte do filtro <b>18</b> de resíduos de café em pó.
O café está frio.	O aparelho não foi preaquecido.	Preaquecer o aparelho.
	A luz de controlo de aquecimento verde  <b>16</b> ainda não se acendeu.	Aguarde até que a luz de controlo de aquecimento verde  <b>16</b> se acenda.
	As chávenas não foram escaldadas.	Escaldar as chávenas.
Funcionamento ruidoso da bomba.	O depósito de água <b>5</b> está vazio.	Encher o depósito de água <b>5</b> com água.
A espuma está demasiado clara (o café sai rapidamente do suporte do filtro <b>18</b> )	Quantidade insuficiente de café em pó.	Utilizar mais café em pó.
	A moagem do café em pó é demasiado grossa.	Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
A espuma está demasiado escura (o café sai lentamente do suporte do filtro <b>18</b> )	Quantidade excessiva de café em pó.	Utilizar menos café em pó.
	A moagem do café está demasiado fina ou húmida.	Utilizar apenas café em pó especialmente concebido para expresso.
	O filtro está obstruído.	Limpar o filtro.
O leite não cria espuma.	O leite não está suficientemente frio.	Utilize leite do frigorífico.
	O espumador de leite <b>6</b> está sujo.	Limpe o espumador de leite <b>6</b> .



## Eliminação

### Eliminação do aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU-REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

## Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

### Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

### Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

## Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

## Assistência Técnica

### **PT** Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.pt](mailto:kompernass@lidl.pt)

IAN 313486

## Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>50</b>
Copyright .....	50
Limitation of liability .....	50
Warnings .....	50
Intended use .....	51
Package contents/Transport inspection .....	52
Disposal of the packaging .....	52
<b>Safety instructions</b> .....	<b>53</b>
<b>Appliance elements</b> .....	<b>56</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>56</b>
<b>Temperature display</b> .....	<b>57</b>
<b>First use</b> .....	<b>57</b>
<b>Operation</b> .....	<b>58</b>
Filling the water tank .....	58
Heating after a long time of inactivity/during first use .....	59
Heating up before every use .....	60
Preparing espresso .....	61
Preparing cappuccino .....	62
Tips for the milk froth .....	64
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>64</b>
Cleaning the milk frother .....	65
Cleaning the hot water shower .....	66
Cleaning the accessories .....	66
Cleaning the appliance .....	66
Descaling the appliance .....	67
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>69</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>70</b>
Disposal of the appliance .....	70
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>71</b>
Service .....	72
Importer .....	72

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

## Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

## Limitation of liability

All technical information, data and information for installation and operation contained in these operating instructions corresponds to the latest version(s) at the time of printing and, to the best of our knowledge, takes into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, unauthorised modifications or for the use of non-approved replacement parts.

## Warnings

The following warning notice types are used in these operating instructions:

### **WARNING**

**A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.**

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

► Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

## CAUTION

**A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.**

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

## NOTE

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

## Intended use

The device is designed exclusively for the preparation of espresso/cappuccino and for frothing milk. It is exclusively intended for use in private households. Do not use it for commercial applications.

The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described.

## WARNING

**Danger if not used for intended purpose!**

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use.

The risk shall be borne solely by the user.

## Package contents/Transport inspection

### **WARNING**

#### **Risk of suffocation!**

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Espresso machine
- Sieve holder
- Large espresso sieve
- Small espresso sieve
- Measuring spoon with compactor
- Short operating instructions
- Operating instructions

### **NOTE**

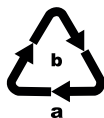
- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline.

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1-7: Plastics,
- 20-22: Paper and cardboard,
- 80-98: Composites.


### **NOTE**

- ▶ If possible, keep the appliance's original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

## Safety instructions

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
  - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
  - ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
  - ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
  - ▶ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
  - ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
  - ▶ All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs can pose significant risks to the user. It will also invalidate any warranty claims.
-  Never submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!
- ▶ Never touch the appliance with wet or moist hands.
  - ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.



## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Risk of burns! During use, some parts become very hot!
- ▶ Hot vapour plumes are formed when the product is in use. Take care to ensure that you do not scald yourself! Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets.
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Do not allow any liquid to get onto the appliance's plug connections.
- ▶ Use the appliance only for its intended purpose. Misuse can lead to injuries.

## **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.
- ▶ Protect the appliance from penetration by moisture and liquids.
- ▶ Protect the appliance against knocks, dust, chemicals, extreme temperatures, etc. and keep it away from sources of heat (ovens, radiators).
- ▶ NEVER submerge the appliance in water or other liquids!
- ▶ Always remove the mains adapter from the mains outlet; never pull on the power cable.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

## **CAUTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not operate the appliance in rooms where the temperatures are below or around 0°C. If the water in the pipes or the water tank freezes, the appliance could be damaged.
- ▶ Never operate the appliance outdoors. This appliance is intended for indoor use only.

## **NOTE**

- ▶ Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer, otherwise no warranty claims can be considered for subsequent damage.

## Appliance elements

Figure A:








- ❶ Temperature indicator
- ❷ Steam control
- ❸ Storage space
- ❹ Handle
- ❺ Water tank
- ❻ Milk frother
- ❼ Drip tray
- ❽ Opening for the red float
- ❾ Drip grille
- ❿ Hot water shower
- ⓫ Green steam control lamp 
- ⓬ Red "Power" control lamp 
- ⓭ Green heat-up control lamp 
- ⓮ On/Off switch 
- ⓯ "Espresso" button 
- ⓰ "Steam" button 

Figure B:

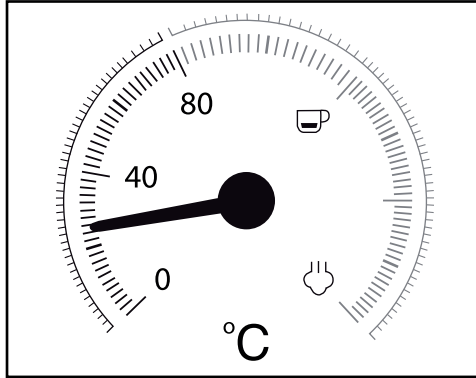
- ❶ Sieve block
- ❷ Sieve holder
- ❸ Large espresso sieve
- ❹ Small espresso sieve
- ❺ Measuring spoon with compactor

## Technical data

Mains voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Rated power	1100 W
Pump pressure	approx. 1.5 MPa (15 bar)
	Food-safe

## Temperature display

The temperature indicator ❶ indicates how far the appliance has heated up.



As soon as you switch the appliance on, it starts heating up until the pointer is approximately in the middle between 80°C and “☕”.

When the pointer reaches the red portion of the scale, the temperature is high enough to prepare an espresso. The green heating-up control lamp ☕ ❶ lights up.

If you press the “Steam” button ☕ ❷ the green heating-up control lamp ☕ ❶ goes out, and the appliance continues heating up until it reaches the range on the scale between “☕” and “☕”.


Once the pointer reaches the range between “☕” and “☕”, the temperature is high enough to produce steam. The green steam control lamp ☕ ❷ lights up.

## First use

- 1) Clean the sieve holder ❶, the measuring spoon ❷, the espresso sieve ❸ ❹, the drip grille ❺ and the water tank ❻ as described in the section “Cleaning and Care”.
- 2) Place the appliance on a level and heat-resistant surface. Ensure that a mains power socket is in the vicinity.
- 3) Insert the drip grille ❺ so that the red float ❸ can protrude through the hole in the drip grille ❺.
- 4) Place the sieve holder ❶ in the appliance by inserting the “➡ INSERT” mark, which is located next to the hot water shower ❷, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder ❶ is facing the front (“● LOCK” mark).



- 5) Insert the plug into a mains power socket.
- 6) Proceed as follows before the first use, so as to clean the internal pipelines: Allow sufficient water for about 5 cups of espresso (about 100 ml) to flow through the appliance. Refer to the section "Operation".
- 7) Let the appliance generate steam for about 30 seconds. Refer to the section "Operation".

## NOTE

- ▶ When using the appliance for the first time, it is possible that you can hear the pump working, even though no water comes out of the appliance. If this is the case, turn the steam control **2** in the direction of the "☺", so that the air can escape from the pipes of the appliance (the "Steam" button  **16** is pressed). After approx. 20 seconds the air will have escaped, the noises disappear and water flows from the appliance.

## Operation

### NOTE

- ▶ Both the "Espresso"  **15** and the "Steam"  **16** buttons engage when pressed in. If the button is pressed again, it is released.

## Filling the water tank

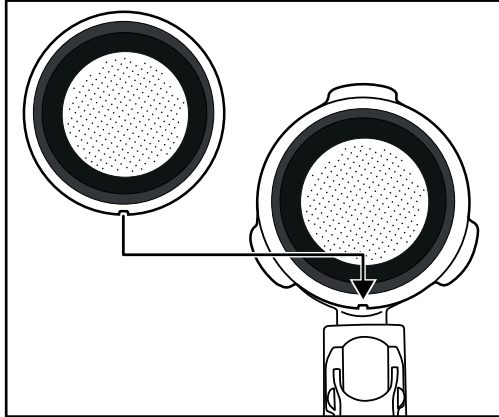
### NOTE

- ▶ Use only fresh drinking water for making espresso/cappuccino.
- 1) Pull out the water tank **5** out and fill it with water:  
Fill it with water to at least the Min marking.  
Never fill it past the Max marking.
  - 2) Push the water tank **5** back into the appliance. Ensure that the hose is inside the water tank **5**.

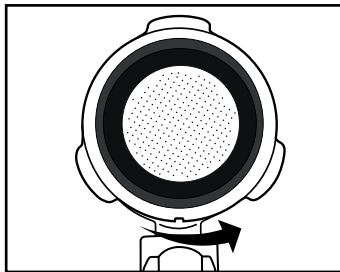
## Heating after a long time of inactivity/during first use

If you have not used it for some time, preheat the appliance as follows:

- 1) Fill the water tank **5** with tap water.
- 2) Place either the large **19** or the small espresso sieve **20** in the sieve holder **18**:
  - Make sure that the small indentation on the large **19** or small espresso sieve **20** is located above the indentation on the sieve holder **18** when inserted.









- Then turn the large **19** or small espresso sieve **20** slightly to ensure it cannot fall out.







### NOTE

- ▶ Wait until the espresso sieve **19** **20** has cooled down before taking it out!
- ▶ In order to remove the espresso sieves **19** **20** from the sieve holder **18**, turn the inserted espresso sieve **19** **20** until the indentation on the espresso sieve **18** **19** is located directly above the indentation on the sieve holder **18**. You can now remove the espresso sieve **19** **20**.

- 3) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the “ INSERT” mark, which is located next to the hot water shower **10**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front (“ LOCK” mark).
- 4) Place a cup under the sieve holder **18**.
- 5) Turn the steam control **2** to “0”.
- 6) Switch the appliance on with the on/off switch  **14**.
- 7) The red control lamp „Power”  **12** lights up. After a short time, the pointer in the temperature indicator **1** will begin to rise.
- 8) As soon as the green heating-up control lamp  **13** lights up, press the “Espresso” button  **15**. Allow the water to flow for about 1 minute.











## NOTE

► You may need to empty the cup in between. Interrupt the process by pressing the “Espresso” button  **15**. Empty the cup and press the “Espresso” button  **15** again so that water flows through the appliance.

- 9) After about 1 minute, stop the pump by pressing the “Espresso” button  **15** again.
- 10) Wait until the green heating-up control lamp  **13** lights up again. The warming-up is concluded. You can now prepare espresso.

## Heating up before every use

Before you can prepare an espresso or cappuccino, the appliance must be heated up.

- 1) Switch the appliance on using the on/off switch  **14**. The red control lamp „Power”  **12** lights up. Neither the “Espresso”  **15** nor the “Steam”  **16** buttons should be pressed in. Ensure that the steam control **2** is turned towards “0” as far as possible.
- 2) Place the sieve holder **18** in the appliance by inserting the “ INSERT” mark, which is located next to the hot water shower **10**, into the appliance and then turning it clockwise until the handle of the sieve holder **18** is facing the front (“ LOCK” mark).
- 3) Press the “Espresso” button  **15** so that the appliance draws water from the water tank **5**. As soon as water starts exiting the openings in the sieve holder, press the “Espresso” button  **15** again to stop the pump.
- 4) Wait until the green heating-up control lamp  **13** lights up.
- 5) Press the “Espresso” button  **15** again and allow hot water to flow through for 20 seconds before stopping the pump again.

The preheating process is completed. You can now make an espresso/cappuccino.

## Preparing espresso

### NOTE

- ▶ Always ensure that the espresso sieve 19 20 is clean and free of coffee powder residues.
- 1) When the appliance is heated up:  
To prepare an espresso, place the small espresso sieve 20 into the sieve holder 18.  
To prepare two espressos, place the large espresso sieve 19 into the sieve holder 18.
  - 2) Fill the small espresso sieve 20 with espresso powder up to the Max marking. This corresponds to approx. 7 g of powder or a level measuring spoon 21.  
Or:  
Fill the large espresso sieve 19 with espresso powder up to the Max marking. This equates to about 7 g + 7 g of powder or two level measuring spoons 21.
  - 3) Tamp down the espresso powder using the compactor on the measuring spoon 21. Add more espresso powder, if required, until the espresso sieve 19 20 is full up to the Max marking. Tamp the coffee powder down once again.

### NOTE

- ▶ Compaction of the coffee powder is an essential process for the preparation of an espresso. If the espresso powder is compacted very strongly, the espresso runs through more slowly and more crema is generated. If the espresso powder is not so strongly compacted, the espresso runs through more quickly and it creates very little crema.
- 4) Place the sieve holder 18 in the appliance at the "➔ INSERT" mark, then turn it clockwise until the handle of the sieve holder 18 is facing the front ("● LOCK" mark).
  - 5) Place one (or two) cup(s) under the sieve holder openings. We recommend that you rinse the cups out with hot water beforehand, so that the espresso does not cool so quickly. You can place the cups onto the storage space 3.
  - 6) As soon as the green heating-up control lamp 13 lights up, you can press down the "Espresso" button 15. The espresso flows into the cup(s).



### ⚠ WARNING

**Never remove the sieve holder 18 while the espresso is coming out!**

The resulting spray of hot espresso would lead to injury!













- ▶ Always check to make sure that the "Espresso" button 15 is not pressed in before removing the sieve holder 18.




- Once the cups are filled up to the required amount (about 20 ml per cup), press the "Espresso" button  15 to stop the water being pumped through. You can now drink the espresso.
- Switch the appliance off with the on/off switch  14.

## NOTE




- ▶ The appliance turns off automatically after 30 minutes.

- After every use, remove the used espresso powder from the espresso sieve  19  20. Remove the sieve holder  18 from the appliance. To do this, fold the sieve blocker  17 upwards so that the espresso sieve  19  20 cannot fall out of the sieve carrier  18. Now empty the espresso sieve  19  20 by turning the sieve holder  18 and the blocked espresso sieve  19  20 over and knocking the espresso powder out. Always dispose of the espresso powder in an environmentally friendly manner, e.g. with the organic waste.

## NOTE

- ▶ Clean the hot water shower  10 (the hot water comes out of this) after each use. See also the section "Cleaning and Care".

## NOTE











- ▶ Empty the drip tray  7 regularly, at the latest when the red float  8 is visible in the hole of the drip grille  9.





## Preparing cappuccino

### WARNING

#### **Be careful when working with steam for the milk froth production!**


The hot steam or hot splashes can lead to injuries!

- ▶ Always operate the steam control  2 slowly.
- Fill a container for frothing (preferably made of stainless steel) to one third with cold milk.
  - Ensure that the steam control  2 is closed (turn it as far as it will go in the direction "0").
  - Push the milk frother  6 out to the side. Always hold it by the handle  4.
  - Press the "Steam" button  15 down. Wait for the green steam control lamp  11 to light up.
  - Hold an empty container under the milk frother  6. Slowly turn the steam control  2 in the direction "". Pressurised water/spray comes from the nozzle. This cleans the nozzle and the water circuit inside the appliance.
  - Wait 15 seconds and then turn the steam control  2 towards "0" until no more steam comes out of the nozzle. Pour the water out of the container.

- 7) Now hold the frothing container in your hand to feel the milk temperature and guide the nozzle of the milk frother **6** gently into the milk. Hold the frothing container at a slight angle.
- 8) Slowly turn the steam control **2** towards .
- 9) Move the frothing container around in a circular motion while keeping the tip of the nozzle under the surface of the milk: deep enough that the milk does not spray out, but shallow enough to create a thick froth. Done properly, a deep buzzing sound is audible.
- 10) As the milk froth rises, push the nozzle deeper into the milk to froth up the next "layer" and to avoid a burnt taste in the froth.
- 11) Finally, insert the nozzle completely and close the steam control **2** approximately halfway, so that the milk is heated. Hold the frothing container at a slight angle, so that the milk gently swirls around while it is being stirred with the nozzle.
- 12) When the milk froth has the desired consistency and temperature, close the steam control **2** (turn it towards "0" as far as it will go).
- 13) Now you can remove the nozzle from the milk.
- 14) Press the "Steam" button  **16**. The steam control lamp  **11** goes out and the heat-up control lamp  **18** lights up.

## NOTE

- For the preparation of cappuccino, always use bigger cups than for espresso to leave space for the frothed milk.

- 15) When preparing cappuccino, proceed exactly as you would for an espresso (see section "Preparing espresso": the preheating is no longer necessary). Allow the water to flow through for about twice as long as an espresso (about 40 ml).
- 16) Switch off the appliance using the On/Off switch  **14**.

## NOTE

- The appliance turns off automatically after 30 minutes.

- 17) Now add the frothed milk into the previously prepared espresso. The cappuccino is now ready. You can add sugar or sprinkle it with cocoa powder according to taste.

## NOTE

- Always clean the milk frother **6** after every use. See also the section "Cleaning and Care".

## Tips for the milk froth

- Generally, any type of milk can be frothed, including soy and rice milk. However, some types of milk can only be frothed to a certain extent.
- Low fat or skimmed milk does not burn as easily as whole milk, however, a too low fat content adds to the risk that the milk will not be well frothed. Therefore use a milk with a fat content of 3.5% or 1.5%, if possible.
- Well-cooled milk can be better frothed than less cold. For the best results, use milk at a temperature of about 7°C.
- Do not froth the milk a second time, otherwise it may burn.
- Allow frothed milk to stand for about 30 seconds before you pour it onto the espresso. This allows the larger bubbles to burst; the still liquid milk sinks to the bottom. You can then pour the fine froth onto the espresso.

## Cleaning and care

### **WARNING! RISK OF INJURY!**


- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance. Danger of electric shock!
- ▶ Always allow the appliance to cool down before you start to clean it. Risk of burns!



**NEVER** submerge the appliance in water or other liquids! Danger of electric shock!

## Cleaning the milk frother

### CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ NEVER use abrasive, corrosive or chemical agents to clean the appliance. These could damage the outer surfaces of the appliance.
- 1) Place an empty container under the milk frother ⑥.
  - 2) Turn the steam control ② to  immediately after use and let the steam escape for a few seconds.
  - 3) Close the steam control ② (turn it towards "0" as far as it will go), switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket.
  - 4) Allow the nozzle to cool down.
  - 5) Pull the casing of the milk frother ⑥ off (Figure 1) and clean it thoroughly in warm water.
  - 6) Wipe the nozzle under the casing with a damp cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. After cleaning with detergent, always wipe off with a cloth moistened with clean water. Ensure that there is no detergent residue left on the nozzle.
  - 7) Push the casing back onto the nozzle (Figure 1).

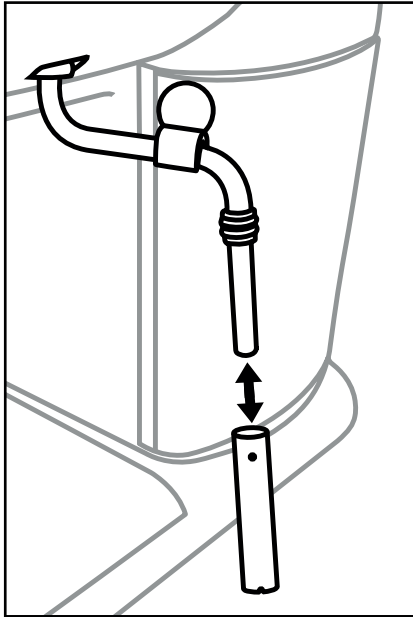


Figure 1

## Cleaning the hot water shower

Clean the hot water shower ⑩ after each use:

- 1) After you have prepared the espresso/cappuccino and removed the sieve holder ⑮, wipe the entire surface of the hot water shower ⑩ with a moistened cloth to remove all powder residues.
- 2) Replace the sieve holder ⑮ **without** the espresso filters ⑰ ⑱.
- 3) Place an empty cup under the sieve holder ⑮ and press the "Espresso" button ☞ ⑮ down until it clicks in. Water flows out of the hot water shower ⑩ rinsing out the remaining powder residue.
- 4) After about 20 seconds, press the "Espresso" button ☞ ⑮ again and switch the appliance off with the On/Off switch ⏻ ⑭.
- 5) Remove the sieve holder ⑮ again.

## Cleaning the accessories

- 1) Clean the sieve holder ⑮, the two espresso sieves ⑰ ⑱, water tank ⑤, the measuring spoon ② and the drip grille ⑨ in warm water.

### NOTE

► If you put detergent into the water, it may effect the taste of the espresso. If the stains can only be removed with detergent, always rinse the items afterwards with lots of clean water.

- 2) Dry all parts well.
- 3) The drip tray ⑦ is suitable for cleaning in the dishwasher. However, always remove the red float from the drip tray ⑦ before cleaning:
  - To do this, remove the stoppers attached to the two retaining bars to the side of the float.
  - Pull the float from the retaining bars.
  - Clean the float and stoppers.
  - After cleaning the drip tray ⑦, push the cleaned float back onto the retaining bars and replace the stoppers.

## Cleaning the appliance

Clean the appliance with a moist cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth.

























Ensure that the appliance is completely dry before the next use.





## Descaling the appliance

Descale the appliance regularly. The appliance should be descaled after about 1 – 2 months (at approx. 4 espresso preparations per day). Depending on the hardness of the water in your area, this figure may differ.

For descaling, use a commercially available descaler for espresso machines. Proceed as described in the instructions for usage of the descaler.

If you do not have any descaling products, you can use citric acid and proceed as follows:

- 1) Fill the water tank  to the marking MAX.
- 2) Dissolve 2 tablespoons (about 30 grams) of citric acid (available in drugstores or chemists) into the water.
- 3) Replace the water tank  into the appliance.
- 4) Switch on the appliance using the On/Off switch  **14**. The steam control  **2** is closed.
- 5) Insert the sieve holder  **18** without the espresso sieves  **19**  **20** back into the appliance and place a cup under the sieve holder  **18**.
- 6) As soon as the green heat-up indicator lamp  **13** lights up, press the “Espresso” button  **15** so that it clicks in.
- 7) Allow around 2 cups (approx. 250 ml) of water to run through and then stop the process by pressing the “Espresso” button  **15** again.
- 8) Hold a container under the milk frother  **6**.
- 9) Press the “Steam” button  **16** so that it clicks into place and wait until the green steam control lamp  **11** lights up. Slowly turn the steam control  **2** to . Allow the appliance to generate steam for approx. 2 minutes.
- 10) After 2 minutes, close the steam control  **2**, then press the “Steam” button  **16** again so that no more steam is generated.
- 11) Let the scaling agent take effect for about 15 minutes.
- 12) Repeat steps 6 –11 three times.
- 13) Then press the “Espresso” button  **15** down so that it clicks in, let the water run through until the water tank  **5** is empty.
- 14) Rinse the water tank  **5** with clean water and then fill it with clean water up to the Max marking.
- 15) Press the “Espresso” button  **15** down so that it clicks into place and wait until the green heat-up indicator lamp  **13** lights up.
- 16) Allow the water to run through.
- 17) Repeat steps 14 –16 three times.
- 18) Refill the water tank  **5** with water.

- 19) Push in the "Steam" button  16 so that it clicks into place.
- 20) Hold a container under the milk frother 6 and slowly turn the steam control 2 to  as soon as the green steam control lamp  11 lights up.
- 21) After approx. 1 minute, close the steam control 2 (turn it towards "0" as far as it will go), then press the "Steam" button again  16 and switch off the appliance.

## NOTE

- ▶ The appliance turns off automatically after 30 minutes.

## Troubleshooting

<b>Malfunction</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The espresso no longer flows out.	The espresso powder is too moist and/or compressed too tightly.	Re-prepare the espresso without compressing the powder as firmly; if necessary, use new powder.
	No water in the water tank <b>5</b> .	Fill the water tank <b>5</b> with water.
	The holes of the sieve holder openings are blocked.	Clean the sieve holder <b>18</b> .
The espresso drips over the edges of the sieve holder <b>18</b> , not from the openings.	The sieve holder <b>18</b> is not correctly inserted.	Insert the sieve holder <b>18</b> correctly.
	The sieve holder openings are blocked.	Clean the sieve holder <b>18</b> .
	There are espresso powder residues on the edges of the sieve holder <b>18</b> .	Clean the espresso powder residues from the edges of the sieve holder <b>18</b> .
The espresso is cold.	The appliance was not preheated.	Preheat the appliance.
	The green heating-up control lamp  <b>16</b> has not yet glowed.	Wait until the green heating-up control lamp  <b>16</b> lights up.
	The cups were not pre-warmed.	Pre-warm the cups.
The pump is unusually noisy.	The water tank <b>5</b> is empty.	Fill the water tank <b>5</b> with water.
The crema is too light (the espresso runs out of the sieve holder <b>18</b> quickly).	Not enough espresso powder.	Use more espresso powder.
	The espresso powder is too coarsely ground.	Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
The crema is too dark (the espresso runs out of the sieve carrier <b>18</b> slowly).	Too much espresso powder.	Use less espresso powder.
	The powder is too finely ground or moist.	Use only espresso powder specially manufactured for espresso.
	The sieve is blocked.	Clean the sieve.
The milk does not froth.	The milk is not cold enough.	Use milk from the refrigerator.
	The milk frother <b>6</b> is dirty.	Clean the milk frother <b>6</b> .



## Disposal

### Disposal of the appliance



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of the European WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## **Kompernass Handels GmbH warranty**

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### **Warranty conditions**

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

### **Warranty period and statutory claims for defects**

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

### **Scope of the warranty**

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 313486

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>74</b>
Urheberrecht .....	74
Haftungsbeschränkung .....	74
Warnhinweise .....	74
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	75
Lieferumfang/Transportinspektion .....	76
Entsorgung der Verpackung .....	76
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>77</b>
<b>Geräteelemente</b> .....	<b>80</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>80</b>
<b>Die Temperaturanzeige</b> .....	<b>81</b>
<b>Erste Inbetriebnahme</b> .....	<b>81</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>82</b>
Wassertank befüllen .....	82
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme .....	83
Aufheizen vor jedem Gebrauch .....	84
Espresso zubereiten .....	85
Cappuccino zubereiten .....	86
Tipps für den Milchschaum .....	88
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>88</b>
Milchaufschäumer reinigen .....	89
Heißwasserdusche reinigen .....	90
Zubehöerteile reinigen .....	90
Gerät reinigen .....	90
Gerät entkalken .....	91
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>93</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>94</b>
Gerät entsorgen .....	94
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>95</b>
Service .....	96
Importeur .....	96

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

## Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## ACHTUNG

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

## HINWEIS

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Aufschäumen von Milch. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## WARNUNG

**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Lieferumfang/Transportinspektion

### **WARNUNG**

#### **Erstickungsgefahr!**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung

### **HINWEIS**

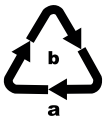
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:  
1-7: Kunststoffe,  
20-22: Papier und Pappe,  
80-98: Verbundstoffe.

### **HINWEIS**

- ▶ Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.



Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- ▶ Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung laufen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Fehlanwendungen können zu Verletzungen führen.

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0°C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank kann das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

## **HINWEIS**

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

## Geräteelemente

Abbildung A:







- ❶ Temperaturanzeige
- ❷ Dampfregler
- ❸ Stellfläche
- ❹ Griff
- ❺ Wassertank
- ❻ Milchaufschäumer
- ❼ Tropfenauffangschale
- ❽ Aussparung für den roten Schwimmer
- ❾ Abtropfgitter
- ❿ Heißwasserdusche
- ⓫ grüne Dampfkontrollleuchte 
- ⓬ rote Kontrollleuchte „Power“ 
- ⓭ grüne Aufheizkontrollleuchte 
- ⓮ Ein-/Aus-Schalter 
- ⓯ Taste „Espresso“ 
- ⓰ Taste „Dampf“ 

Abbildung B:

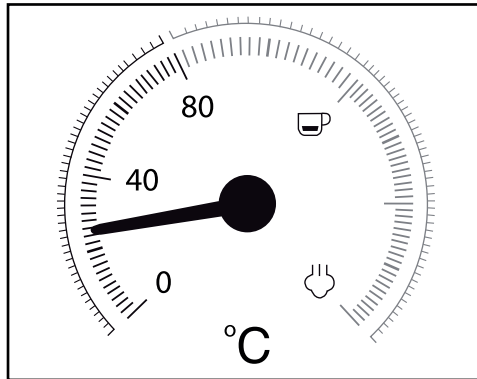
- ❶ Siebblockierer
- ❷ Siebträger
- ❸ großes Espressosieb
- ❹ kleines Espressosieb
- ❺ Messlöffel mit Stopfer

## Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
	lebensmittelecht

## Die Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige ❶ zeigt an, wie hoch das Gerät aufgeheizt hat.



Sobald Sie das Gerät einschalten, beginnt das Gerät aufzuheizen, bis der Zeiger ungefähr in der Mitte zwischen 80 °C und „☕“ steht.

Erreicht der Zeiger den roten Teil der Skala, ist die Temperatur hoch genug, um einen Espresso zuzubereiten. Die grüne Aufheizkontrollleuchte ❷ ☕ leuchtet.

Wenn Sie die Taste „Dampf“ ☕ ❸ drücken, erlischt die grüne Aufheizkontrollleuchte ❷ ☕, das Gerät heizt weiter auf und der Zeiger steigt höher bis in den Bereich der Skala zwischen „☕“ und „☕“.



Erreicht der Zeiger den Bereich zwischen „☕“ und „☕“, ist die Temperatur hoch genug, um Dampf zu erzeugen. Die grüne Dampfkontrollleuchte ❹ ☕ leuchtet.

## Erste Inbetriebnahme

- 1) Reinigen Sie den Siebträger ❶, den Messlöffel ❷, die Espressosiebe ❸ ❹, das Abtropfgitter ❺ und den Wassertank ❻ wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
- 3) Setzen Sie das Abtropfgitter ❺ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❽ im Abtropfgitter ❺ ragen kann.
- 4) Setzen Sie den Siebträger ❶ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „➔ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche ❿ angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers ❶ nach vorne weist (Markierung „● LOCK“), drehen.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.



- 6) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:  
Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso (etwa 100 ml) durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
- 7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

## HINWEIS

- ▶ Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregler **2** in Richtung „“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (die Taste „Dampf“  **16** ist gedrückt). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

## Bedienung

### HINWEIS

- ▶ Die beiden Tasten „Espresso“  **15** und „Dampf“  **16** rasten beim Drücken ein. Wird die Taste erneut gedrückt, wird die Taste gelöst.

## Wassertank befüllen

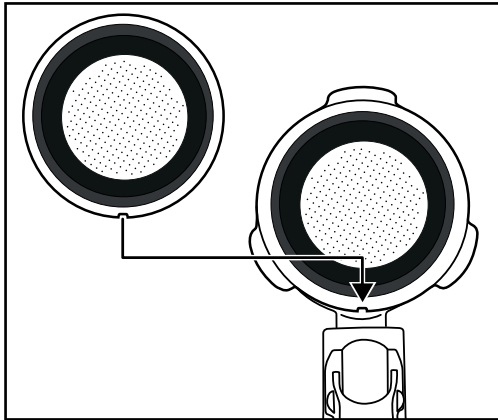
### HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.
- 1) Ziehen Sie den Wassertank **5** heraus und füllen Sie ihn mit Wasser:  
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.  
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zur Max-Markierung ein.
  - 2) Schieben Sie den Wassertank **5** wieder in das Gerät. Achten Sie darauf, den Schlauch mit in den Wassertank **5** zu legen.

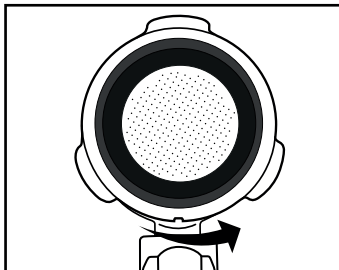
## Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

- 1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank **5**.
- 2) Legen Sie das große **19** oder das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18**:
  - Achten Sie darauf, dass die kleine Einkerbung am großen **19** oder kleinem Espressosieb **20** beim Einsetzen über der Einkerbung am Siebträger **18** liegt.









- Drehen Sie dann das große **19** oder kleine Espressosieb **20** etwas, so dass dieses nicht mehr herausfallen kann.







### HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** erst, wenn es sich abgekühlt hat!
- ▶ Um die Espressosiebe **19** **20** wieder aus dem Siebträger **18** herauszunehmen, drehen Sie das eingesetzte Espressosieb **19** **20** so weit, bis sich die Einkerbung am Espressosieb **19** **20** über der Einkerbung am Siebträger **18** befindet. Sie können das Espressosieb **19** **20** nun herausnehmen.











- 3) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne (Markierung „ LOCK“) weist, drehen.
- 4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **13**.
- 5) Drehen Sie den Dampfregler **2** zu / auf „0“.
- 6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** an.
- 7) Die rote Kontrollleuchte „Power“  **12** leuchtet. Nach kurzer Zeit beginnt der Zeiger in der Temperaturanzeige **1** zu steigen.
- 8) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“  **15**. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen.

## HINWEIS

- ▶ Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang, indem Sie die Taste „Espresso“  **15** drücken. Leeren Sie die Tasse und drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **15**, damit das Wasser weiter durch das Gerät läuft.
- 9) Nach ca. 1 Minute stoppen Sie die Pumpe, indem Sie die Taste „Espresso“  **15** noch einmal drücken.
  - 10) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

## Aufheizen vor jedem Gebrauch

Bevor Sie einen Espresso oder Cappuccino zubereiten können, muss das Gerät aufheizen.

- 1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  **14** an. Die rote Kontrollleuchte „Power“  **12** leuchtet. Die beiden Tasten „Espresso“  **15** und „Dampf“  **16** dürfen dabei nicht gedrückt sein. Stellen Sie sicher, dass der Dampfregler **2** bis zum Anschlag auf „0“ gedreht ist.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **13** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“, die seitlich neben der Heißwasserdusche **10** angebracht ist, am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **13** nach vorne weist (Markierung „ LOCK“), drehen.
- 3) Drücken Sie die Taste „Espresso“  **15**, damit das Gerät Wasser aus dem Wassertank **5** zieht. Sobald Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drücken Sie die Taste „Espresso“  **15** noch einmal, so dass die Pumpe stoppt.
- 4) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  **15** und lassen Sie 20 Sekunden heißes Wasser austreten, bevor Sie die Pumpe wieder stoppen.





Das Vorheizen ist nun abgeschlossen. Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

## Espresso zubereiten

### HINWEIS

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb **19** **20** sauber und von Espressopulver-Resten befreit ist.
- 1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:  
Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb **20** in den Siebträger **18** ein.  
Um zwei Espresso zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb **19** in den Siebträger **18** ein.
  - 2) Füllen Sie das kleine Espressosieb **20** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver oder einem gestrichenem Messlöffel **21**.  
Oder:  
Füllen Sie das große Espressosieb **19** bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver oder zwei gestrichenen Messlöffeln **21**.
  - 3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Messlöffel **21**.  
Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb **19** **20** bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

### HINWEIS

- ▶ Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.
- 4) Setzen Sie den Siebträger **18** in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „ INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Siebträgers **18** nach vorne weist (Markierung „ LOCK“), drehen.
  - 5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt. Die Tassen können Sie zur Aufbewahrung auf der Stellfläche **3** abstellen.
  - 6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte  **15** leuchtet, können Sie nun die Taste „Espresso“  **15** herunter drücken. Der Espresso läuft in die Tasse(n).




## **WARNUNG**


### **Entnehmen Sie niemals den Siebträger 18 während der Espressoausgabe!**

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

- ▶ Stellen Sie immer sicher, dass die Taste „Espresso“  15 nicht herunter gedrückt ist, bevor Sie den Siebträger 18 entfernen.

- 7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml je Tasse), drücken Sie erneut die Taste „Espresso“  15, so dass kein weiteres Wasser gepumpt wird.

Sie können den Espresso nun trinken.

- 8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter  14 aus.

## **HINWEIS**

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espressosieb 19 20. Entnehmen Sie den Siebträger 18 aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer 17 nach oben, so dass das Espressosieb 19 20 nicht aus dem Siebträger 18 herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb 19 20, indem Sie den Siebträger 18 mit blockiertem Espressosieb 19 20 umdrehen und das Espressopulver herausklopfen. Entsorgen Sie das Espressopulver immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

## **HINWEIS**

- ▶ Reinigen Sie die Heißwasserdusche 10 (aus dieser tritt das heiße Wasser aus) unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

## **HINWEIS**

- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale 7, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung 8 des Abtropfgitters 9 zu sehen ist.






## **Cappuccino zubereiten**

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

#### **Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!**



Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

- ▶ Bedienen Sie den Dampfgler 2 immer langsam.

- 1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfgregler **2** zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 3) Schieben Sie den Milchaufschäumer **6** zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff **4** an.
- 4) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16** herunter. Warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** in Richtung „“. Kondenswasser/Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
- 6) Warten Sie 15 Sekunden und drehen Sie dann den Dampfgregler **2** in Richtung „0“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
- 7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers **6** leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbehälter dabei ein wenig schräg.
- 8) Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** in Richtung „“.
- 9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machen Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.
- 10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.
- 11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfgregler **2** etwa bis zur Hälfte zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.
- 12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfgregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen).
- 13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.
- 14) Drücken Sie die Taste „Dampf“  **16**. Die Dampfkontrollleuchte  **11** erlischt und die Aufheizkontrollleuchte  **13** leuchtet auf.

## HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.


- 15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser jedoch ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).
- 16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter   aus.

## HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- 17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach Belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

## HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie den Milchaufschäumer  unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.


## Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Enthrahmte Milch (Magermilch) brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5 % oder 1,5 % Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte. Beste Ergebnisse erzielen Sie bei einer Temperatur von ca. 7 °C.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

## Reinigen und Pflegen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!

-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

## Milchaufschäumer reinigen

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.
- 1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer **⑥**.
  - 2) Drehen Sie den Dampfregler **②** direkt nach dem Gebrauch auf „☞“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
  - 3) Drehen Sie den Dampfregler **②** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
  - 4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
  - 5) Ziehen Sie die Hülle des Milchaufschäumers **⑥** ab (Abbildung 1) und reinigen Sie diese sorgfältig im warmen Wasser.
  - 6) Wischen Sie die Düse, die sich unter der Hülle befindet, mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie jedoch nach der Reinigung mit Spülmittel mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Stellen Sie sicher, dass sich keine Spülmittelreste an der Düse befinden.
  - 7) Schieben Sie die Hülle wieder auf die Düse (Abbildung 1).

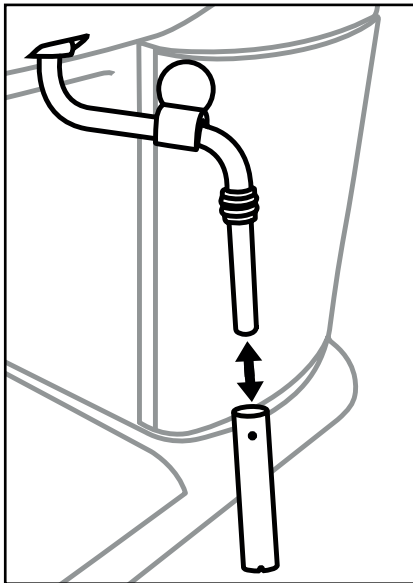


Abbildung 1

## Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche **10** nach jedem Gebrauch:

- 1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger **18** abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche **10** mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
- 2) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne eingesetzte Espressosiebe **19** **20** wieder ein.
- 3) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter den Siebträger **18** und drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche **10** aus, und spült letzte Pulverreste heraus.
- 4) Drücken Sie nach ca. 20 Sekunden erneut die Taste „Espresso“ **15** und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **14** aus.
- 5) Nehmen Sie den Siebträger **18** wieder ab.

## Zubehörteile reinigen

- 1) Reinigen Sie den Siebträger **18**, die beiden Espressosiebe **19** **20**, den Wassertank **5**, den Messlöffel **21** und das Abtropfgitter **9** in warmen Wasser.

### HINWEIS

► Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

- 2) Trocknen Sie alle Teile.
- 3) Die Tropfenauffangschale **7** ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Nehmen Sie jedoch vor dem Reinigen in der Spülmaschine den roten Schwimmer aus der Tropfenauffangschale **7**:
  - Entfernen Sie dazu an beiden Haltestäben seitlich des Schwimmers die aufgesteckten Stopper.
  - Ziehen Sie den Schwimmer von den Haltestäben.
  - Reinigen Sie Schwimmer und Stopper in warmem Wasser.
  - Nach der Reinigung der Tropfenauffangschale **7**, schieben Sie den gereinigten Schwimmer wieder auf die Haltestäbe und stecken die Stopper auf.

## Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einer erneuten Benutzung vollständig getrocknet ist.




## Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 1 – 2 Monaten (bei ca. 4 Espressozubereitungen pro Tag) sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ mit Zitronensäure entkalken und wie folgt vorgehen:

- 1) Füllen Sie den Wassertank **5** bis zur Max-Markierung.
- 2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
- 3) Setzen Sie den Wassertank **5** in das Gerät ein.
- 4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter **14** ein. Der Dampfgregler **2** ist zuge dreht.
- 5) Setzen Sie den Siebträger **18** ohne Espressosieb **19** **20** in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger **18**.
- 6) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **13** leuchtet, drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet.
- 7) Lassen Sie ca. 2 Tassen (ca. 250 ml) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang durch erneutes Drücken der Taste „Espresso“ **15**.
- 8) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6**.
- 9) Drücken Sie die Taste „Dampf“ **16** herunter, so dass diese einrastet und warten Sie, bis die grüne Dampfkontrollleuchte **11** leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfgregler **2** auf „**11**“. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.
- 10) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfgregler **2** zu, drücken Sie erneut die Taste „Dampf“ **16**, so dass kein Dampf mehr erzeugt wird.
- 11) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.
- 12) Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 11 dreimal.
- 13) Drücken Sie dann die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank **5** leer ist.
- 14) Spülen Sie den Wassertank **5** mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.
- 15) Drücken Sie die Taste „Espresso“ **15** herunter, so dass diese einrastet, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte **13** leuchtet.
- 16) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.
- 17) Wiederholen Sie die Schritte 14 - 16 dreimal.
- 18) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank **5**.
- 19) Drücken Sie die Taste „Dampf“ **16**, so dass diese einrastet.

- 20) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer **6** und drehen Sie langsam den Dampfregler **2** auf „“, sobald die grüne Dampfkontrollleuchte  **11** leuchtet.
- 21) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregler **2** zu (bis zum Anschlag in Richtung „0“ drehen), drücken Sie erneut die Taste „Dampf“  **16** und schalten Sie das Gerät aus.

## HINWEIS

- ▶ Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

## Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus.	Das espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	Den Espresso neu zubereiten, dabei das espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	Kein Wasser im Wassertank <b>5</b> .	Wasser in den Wassertank <b>5</b> füllen.
	Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger <b>18</b> reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers <b>18</b> anstatt aus den Öffnungen.	Der Siebträger <b>18</b> wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger <b>18</b> richtig einsetzen.
	Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	Siebträger <b>18</b> reinigen.
	Es befinden sich espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers <b>18</b> .	Rand des Siebträgers <b>18</b> von espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	Gerät vorheizen.
	Die grüne Aufheizkontrollleuchte  <b>13</b> hat noch nicht geleuchtet.	Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte  <b>13</b> leuchtet.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	Der Wassertank <b>5</b> ist leer.	Wasser in den Wassertank <b>5</b> füllen.
Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger <b>18</b> ).	zu wenig espressopulver.	Mehr espressopulver verwenden.
	Das espressopulver ist zu grob gemahlen.	Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger <b>18</b> ).	zu viel espressopulver.	Weniger espressopulver verwenden.
	Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	Nur speziell für Espresso hergestelltes espressopulver verwenden.
	Das Sieb ist verstopft.	Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	Der Milchaufschäumer <b>6</b> ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Milchaufschäumer <b>6</b> .



## Entsorgung

### Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## **Garantie der Kompernaß Handels GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 313486

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update  
Stand der Informationen: 12/2018 · Ident.-No.: SEMS1100A1-112018-2

---

IAN 313486